

Nº 113. — ESTA REVISTA INTEGRA LAS EDICIONES 5ª Y 6ª DE "LA RAZON" DEL MARTES 31 DE ENERO DE 1967

Salud en la Argentina:

¿DILEMA PARA MEDICOS O ECONOMISTAS?

Esteros del Iberá:

AVENTURA EN EL INFIERNO VERDE

SALUD EN LA ARGENTINA

¿ DILEMA PARA MEDICOS O EC



Una campaña sanitaria en el interior del país: paso previo para una ofensiva real contra la enfermedad.

ONOMISTAS ?



Viviendas deficientes: aquí la salud es deteriorada.



Subsecretario Mondet: "No hay logros por decreto".

La salud individual puede ser imprevisible. La social, no. Los países económicamente desarrollados pueden fijar sus propios índices de mortalidad.

"La salud es materia comparable: una comunidad puede determinar sus propios índices de mortalidad." No es una frase presuntuosa. Es el lema del Departamento de Salud de la ciudad de Nueva York. Y una rigurosa verdad en los países económica y socialmente desarrollados. En la Argentina, la Salud Pública es casi siempre un tema maldito: se habla mal de los hospitales, de los médicos, de las enfermeras, de la falta de remedios, de la falta de presupuestos. La pequeña anécdota oculta casi siempre el mal de fondo: el "robo hormiga" y los equipos obsoletos no son **toda** la Salud Pública. Las largas "colas" de los enfermos que buscan atención, tampoco. El bienestar de la comunidad no debe confundirse con la administración hospitalaria, que es sólo uno de los aspectos de la Salud Pública. 7 DIAS se propuso averiguar si los argentinos tenemos buena salud y curiosamente el tema excedió el ámbito médico: a poco de iniciada la investigación, el equipo periodístico hablaba con economistas, sociólogos, especialistas en demografía, en urbanismo y en educación. **"¿Por qué cuando nace un ternero un país es más rico y cuando nace un niño se empobrece?"**, se pregunta —no sin angustia— el doctor Abraam Sonis, un distinguido sanitarista.

Curiosamente también, la gente de la Capital Federal y la provincia de Buenos Aires se enferma de muy distinta manera que en el Chaco y Santiago del Estero. Porque existe una patología del desarrollo y otra del subdesarrollo. Hay un círculo vicioso "enfermedad-pobreza" que tiene que ver con la nutrición deficiente, con la educación escasa y con la vivienda inadecuada. Tiene que ver aun con los salarios pobres, con el déficit de energía humana y con la baja producción. Y ahí todo vuelve a empezar. La enfermedad del cuerpo tiene mucho que ver con la enfermedad de la economía. Y viceversa.

En la Argentina, el problema ofrece múltiples variantes. Por un lado, estamos pagando el precio del desarrollo: los grandes centros urbanos, muestran las afecciones típicas de la población envejecida. Por ejemplo, el cáncer. Es quizás el caso más dramático, el que muestra más nítidamente la involuntaria ambigüedad de la medicina: por un lado, se con- →

Un nuevo ternero es riqueza. Un nuevo niño , no.

sigue que la gente llegue a vieja. Y se la entrega al cáncer. Otro tanto ocurre con las enfermedades cardiovasculares. En esto, nos diferenciamos muy poco de Estados Unidos, Inglaterra o Alemania. Pero el país no es Buenos Aires, Córdoba o Rosario. Es el norte, donde por cada 1000 nacimientos se mueren 300 niños, víctimas de la desnutrición, la diarrea estival, la tuberculosis. Es el Gran Buenos Aires, que reproduce en el trasplante muchas de las condiciones infrahumanas de vida del noroeste y de los países limítrofes. Es también la vinchuca, agazapada en los ranchos de casi todo el país, generadora de esa terrible endemia que se llama Chagas. Es, en fin, la tuberculosis, que hiere a más de 150.000 habitantes, porque el bacilo de Koch respeta a los antibióticos pero no a los desnutridos. Y la lepra, la menos contagiosa de las enfermedades transmisibles, a la que el prejuicio popular sanciona con la repulsión y el espanto. Y el Mal de los Rastrojos o fiebre hemorrágica argentina. Y el bocio endémico. Y el paludismo. Y la poliomielitis, otra de las enfermedades de los países desarrollados (antes de Salk, Estados Unidos encabezaba la lista de países vulnerados por la epidemia).

Es una lista bastante larga. Pero la Argentine tiene 141.869 camas disponibles entre hospitales, sanatorios privados, mutuales, etc. El Ministerio Nacional cuenta con 463 establecimientos con 32.625 camas y atiende anualmente más de 165.000 enfermos y 3.000.000 de pacientes en consultorios externos. ¿Estas cifras quieren decir algo? Sí: que todas las camas disponibles en el país podrían ser llenadas nada más que con los tuberculosos o los enfermos mentales. ¿Por qué no hay más camas? Porque es muy caro: en 1961, poner en funcionamiento una cama hospitalaria nueva costaba un millón de pesos. En Inglaterra, 5.000 libras esterlinas. Cifras bastante aproximadas, lo cual demuestra que el problema no es —como muchos creen— una calamidad exclusivamente nacional. Todos los técnicos consultados coinciden sin embargo en la existencia de una "crisis hospitalaria", traducida en falta de personal



Bajos salarios, mala salud.

(no tanto de médicos como de enfermeras, auxiliares y ayudantes, maestranza, etc.), en falta de contacto con la comunidad (no hace medicina preventiva), atención gratuita, desvirtuada por la contribución de enfermos, cooperadoras, fundaciones, etc.; atención circunscripta a determinados horarios (sólo por la mañana); escasa investigación y capacitación. Hace diez años, los expertos de la Oficina Sanitaria Panamericana produjeron un informe sobre la organización hospitalaria argentina. Uno de sus párrafos decía: "Los hospitales nos han causado la impresión de asomarnos a Institutos de hace 30 ó 40 años, que han seguido aislados —en un mundo de progreso— viviendo un sistema administrativo de comienzo de siglo y practicando las mismas normas que guiaban a la medicina individualista". Los hospitales no siempre curan: a veces enferman. Florencio Escardó describe una enfermedad, llamada **"hospitalismo"**. La padecen casi todos los niños que quedan internados en un hospital. Es una enfermedad por carencia. Les falta ternura y cariño. La enfermedad casi siempre desaparece con un expediente bastante sencillo: permitir que la madre se interne junto al niño.

¿Se pueden curar los hospitales? Los técnicos creen que sí. Pero va a llevar tiempo. Hablan de modificar las estructuras sanitarias nacionales; crear un Seguro de Salud, un nuevo régimen de atención médica para la comunidad, empleando diferentes modelos experimentales según las regiones y condiciones socio-económicas y culturales. Los técnicos afirman también que la Salud Pública debe ser manejada por médicos sanitaristas. Así como a ningún oculista se le ocurriría operar un apéndice, tampoco un médico general debe sentirse capacitado para promover salud en el ámbito de una comunidad o de un hospital. Para eso están los sanitaristas, que muy a menudo tienen que operar apéndices o curar resfríos, porque no pueden hacer otra cosa.

¿Los argentinos tienen una particular manera de enfermar? Sí. Para los porteños, es una especie de pesadilla lejana, de la que se oye hablar sin saber muy bien de qué se trata. Pero hay 1.800.000 argentinos infestados por el Trypanosoma cruzi productor de la enfermedad de Chagas-Mazza. Pero es una amenaza para más de 10 millones de habitantes, repartidos a lo largo de once provincias argentinas. Cerca de 300.000 padecen graves enfermedades cardíacas que los han apartado de la vida activa. Porque Chagas tiene un agravante: su letalidad es tanto más elevada cuanto más baja es la edad de los individuos. Por eso es una de las enfermedades que participa más activamente en las causas de mortalidad



Mal de Chagas: en los ranchos

infantil. La otra es la diarrea estival. El Chagas es consecuencia de la vinchuca y de la pobreza. Y como el círculo vicioso no puede faltar, también origina pobreza: los detrimentos en jornales, pérdidas de productividad y costos de asistencia médica superan los 25.000 pesos anuales por individuo. Haciendo un cálculo optimista de 200.000 pacientes, la enfermedad de Chagas cuesta ¡cinco mil millones de pesos por año! De los 2.900.000 kilómetros cuadrados del país, aproximadamente 2.300.000



Hacinamiento hospitalario: no es el peor de todos los males.

está la vinchuca. Pero no todo se arregla fumigando. Hay que eliminar las taperas y las numerosas villas miseria.

corresponden al ámbito donde se puede encontrar el Chagas: Catamarca, Córdoba, Chaco, Jujuy, La Rioja, Salta, San Juan, San Luis, Santa Fe, Santiago del Estero y Tucumán. Sin embargo, fuera de estas áreas, consideradas endémicas, se han encontrado personas infectadas: un 5 % de los dadores de sangre en la ciudad de Buenos Aires.

Poco es lo que se puede hacer frente al Chagas. No hay drogas curativas ni preventivas. Tampoco vacunas. Lo único efectivo es rociar las casas con insecticida para destruir la vinchuca. El doctor Julio César Blaksley, jefe de la Dirección de Enfermedades Transmisibles de la Secretaría de Salud Pública, suministró amplia información sobre el Programa Nacional de lucha contra el Chagas: "Es importante que la gente tome conciencia de la gravedad del problema. Sólo así puede colaborar. En Santiago del Estero, el gremio de transportistas no cobra el pasaje a los que van a la capital a hacerse atender. Eso es positivo", dijo a 7 DIAS. "El presupuesto destina alrededor de 400 millones de pesos anuales para luchar contra el Chagas —agregó—. Pero no alcanza. Ya que hay alrededor de ocho provincias con alto índice de infección en las que no se puede hacer nada importante por la magra financiación del programa de lucha. Son Mendoza, Neuquén, Río Negro, Chubut, La Pampa, Formosa, Corrientes y Misiones."

Los niños nos miran

No todas las luchas son desafortunadas: el paludismo, mal que amenazaba a casi tres millones de habitantes, ha sido casi erradicado del noroeste. Pero en el noroeste se halla actualmente en período de agudización, circunstancia que ha motivado un convenio con el Paraguay para la lucha en común. Pero los 396 casos declarados de paludismo en el país (de los cuales 220 están en Misiones) no son nada con los 15.000 niños menores de un año que mueren anualmente en la Argentina, víctimas de la diarrea estival. Lo curioso y dramático de este flagelo, es que podría ser sensiblemente disminuido con la mera aplicación de elementales normas de higiene personal (lavado de manos, hervido de mamaderas, leche y chupetes, etc.). Así puede comprenderse la sospechosa relación inversa que existe entre los índices de mortalidad infantil y los de alfabetización. Universalmente, el nivel de salud pública se mide por las tasas de mortalidad infantil, ejemplificadoras del grado de subdesarrollo: en el Gran Buenos Aires muere un niño por cada 300 nacimientos. En todo el país, uno cada 30. En América Latina, en total, uno cada 8. Los comentarios hulegan. En un informe elaborado por la Dirección de Maternidad e Infancia se juzgan las causas socioeconómicas más relevantes en este problema. Son: insuficiencia crónica y progresiva del salario con relación al costo de vida y en particular al de la alimentación, con una desproporción sensiblemente grave en lo que respecta a la leche. El saneamiento ambiental, en particular la instalación de cloacas y aguas corrientes que increíblemente, ha disminuido. La desocupación y el analfabetismo, que incluye carencia de escuelas, deserción escolar por necesidades de trabajo y progresiva disminución de las fuentes de trabajo. Quizás se comprenda la magnitud de este problema si se difunde que en todo el país nace un niño por minuto y que el 30,3 % de los veintidós millones de habitantes tienen menos de 15 años.



Hay exceso y desnutrición.

Habría que hablar de la tuberculosis, enfermedad social por excelencia. Piénsese que la gran onda epidémica tuvo lugar —casualmente— durante la revolución industrial del siglo pasado. Se la supone vencida y es cierto. Pero solamente en la teoría. Todos los años se mueren 3.000 personas, la mayor parte entre los 20 y los 40 años. Esto le cuesta al país 6.000 millones anuales entre atención y pérdida de productividad.

Habría que hablar de la fiebre hemorrágica o mal de los rastrojos o "mal de O'Higgings". Y de la enfermedad

→

En la Argentina nace un niño por minuto. Pero se muere uno cada treinta.

mental, un verdadero azote de nuestro tiempo. También de las zoonosis (rabia, hidatidosis, etc.). Y de la política alimentaria nacional que refleja sectores con sobrealimentación (exceso calórico en la ingestión de carnes, azúcares, etc.) y otros tremendamente desnutridos (infraconsumo de leche y de proteínas en general). Quizás no son los únicos absurdos: está el de la lepra, cuyo nombre suena injustamente a enfermedad macabra y espantosa. Hoy se sabe que es la enfermedad menos contagiosa. Que muchos pacientes quedan definitivamente curados. Pero el prejuicio que anima a los sanos los estigmatiza inexorablemente: difícilmente vuelvan a ser aceptados en sus empleos e incluso en sus hogares. Una legislación anacrónica —data de 1926, mucho antes del descubrimiento de las sulfonas, que resultaron eficaces en el tratamiento de la lepra— fortifica el prejuicio popular, recluyendo a los leprosos en aislamiento muchas veces injustificado. En la actualidad un grupo de médicos, psicólogos, sociólogos, reunidos bajo la sigla GRIHAN (Grupo de Investigación sobre el Mal de Hansen), se halla abocado a una tarea que puede parecer insólita: "cambiar la imagen de la lepra". Y en verdad hace mucha falta. En el Chaco —una de las provincias más azotadas por el mal (se calcula que en todo el país hay 30.000 casos)— se fue venciendo poco a poco el prejuicio. Un dispensario, en el que se atienden 100 pacientes diarios, era hasta no hace mucho objeto de furibundos ataques. Hoy, luego de una adecuada campaña, se quitó el muro de defensa y todo el barrio colabora en su cuidado. Las ventajas son innegables: el enfermo ya no se oculta y logra casi siempre curarse.

Las conclusiones de la investigación realizada por 7 DIAS dieron la razón al Dr. Alberto Mondet, Subsecretario de Salud Pública: "Los problemas que plantea la salud de la población deben ser considerados en su contexto total. Buscamos una medicina integrada con el resto de la problemática humana, teniendo en cuenta las condiciones concretas que rodean al enfermo. Quisiéramos ir superando al asistencialismo que se dedica a curar caso por caso. Un ejemplo: el Chagas. Rociamos para matar la vinchuca pero no hacemos nada por mejorar la vivienda. Y la vinchuca prospera porque hay ranchos, taperas y villas de emergencia. Queremos poner enfermos de pie. Acostarlos indefinidamente es crear hospitalismo. Hay que acortar las estadías hospitalarias y llevarlos a tratamientos ambulatorios. La tarea es difícil y grande, porque hay que cambiar la mentalidad de los que dirigen y de los dirigidos: educar a mucha gente que vivió una acción médica de tono pasivo y llevarlos a una actividad que resuelva los problemas médicos integralmente. Es decir, resolviendo también los económicosociales inherentes".

Es innegable que existe un círculo vicioso entre enfermedad y pobreza. Por eso la salud pública no es solamente un dilema para médicos. Es, fundamentalmente, un grave problema de la economía. Que no se arregla echándole la culpa al paísñ "No se puede esperar nada por decreto", dice Mondet. Y es cierto. Pero no lo es menos que el destino del país se juega todos los días, ante la cama de cada enfermo. ■

J. M. J.

CBS y su MUSICA de VERANO



ROBERTO CARLOS CANTA PRA VOCE: Lobo mau - Escreva uma carta meu amor - O feio - Coimbra - Pega ladrao - Sorrindo pra mim, y otros.
8.650



CUMBIAS NADA MAS QUE CUMBIAS - Orquesta "Cuerdas del Caribe": Adiós, adiós corazón - La banda borracha - Yo soy Juan Valdés - La pollera amarilla - Me lo dijo Pérez - La última noche, y otros.
8.673
Estéreo 9.673





UN SIGNO DE NUESTRO TIEMPO - Les y Larry Elgart: Meditación - Un gusto a miel - Yendo a casa de abuela - Un signo de nuestro tiempo - Michelle - Tema de Batman, y otros.
8.689
Estéreo 9.689



DISCHI SUCCESSI: Toda la gente del mundo (Ornella Vanoni) - Te tengo en mi mente (Equipe 84) - Muchacho natural (Bobby Solo) - Cuidado con el amor (Wilma Goich) - California somnolienta (I Dik Dik) - Hoy (Ricky Gianco), y otros.
8.678



MUSICA "IN": No ves? (Madeleine Pascal) - Deseo del corazón (Billy Joe Royal) - Coimbra (Roberto Carlos) - Las marionetas (Caravelli) - La sombra de tu sonrisa (Andy Williams) - El grupo "In" (Percy Faith), y otros.
8.657



THE BYRDS' NEW SOUND - The Byrds: No estaría mal - Capitán Soul - Los tiempos han cambiado - Espera a ver - Oh Susana - Sr. Cosmonauta, y otros.
8.663



CINE DE HOY - Música de películas: El knack - (Ferrante & Teicher) - Tema de "Zorba el griego" (Le Roy Holmes) - Operación trueno (John Barry). - Cómo asesinar a su esposa (Neal Hefti) - Extasis prohibido (Ferrante & Teicher) - Amor al estilo sueco (Le Roy Holmes), y otros.
10.110
Estéreo 210.110

Ritmo de verano

BRONCEADO
CARIBE

Sobre la arena, bajo la caricia del sol, ritmo de verano luciendo el BRONCEADO CARIBE de

AMBRE SOLAIRE



ESPUMA BRONCEADORA





ACEITE BRONCEADOR



LECHE BRONCEADORA





CREMA DE BELLEZA BRONCEADORA

FLASH

L'OREAL DE PARIS

MIREILLE MATHIEU:

"MEJOR QUE EDITH PIAF"

Se llama Mireille Mathieu, tiene 20 años, gana un millón de pesos en cada actuación, y es la nueva diva de la canción francesa.

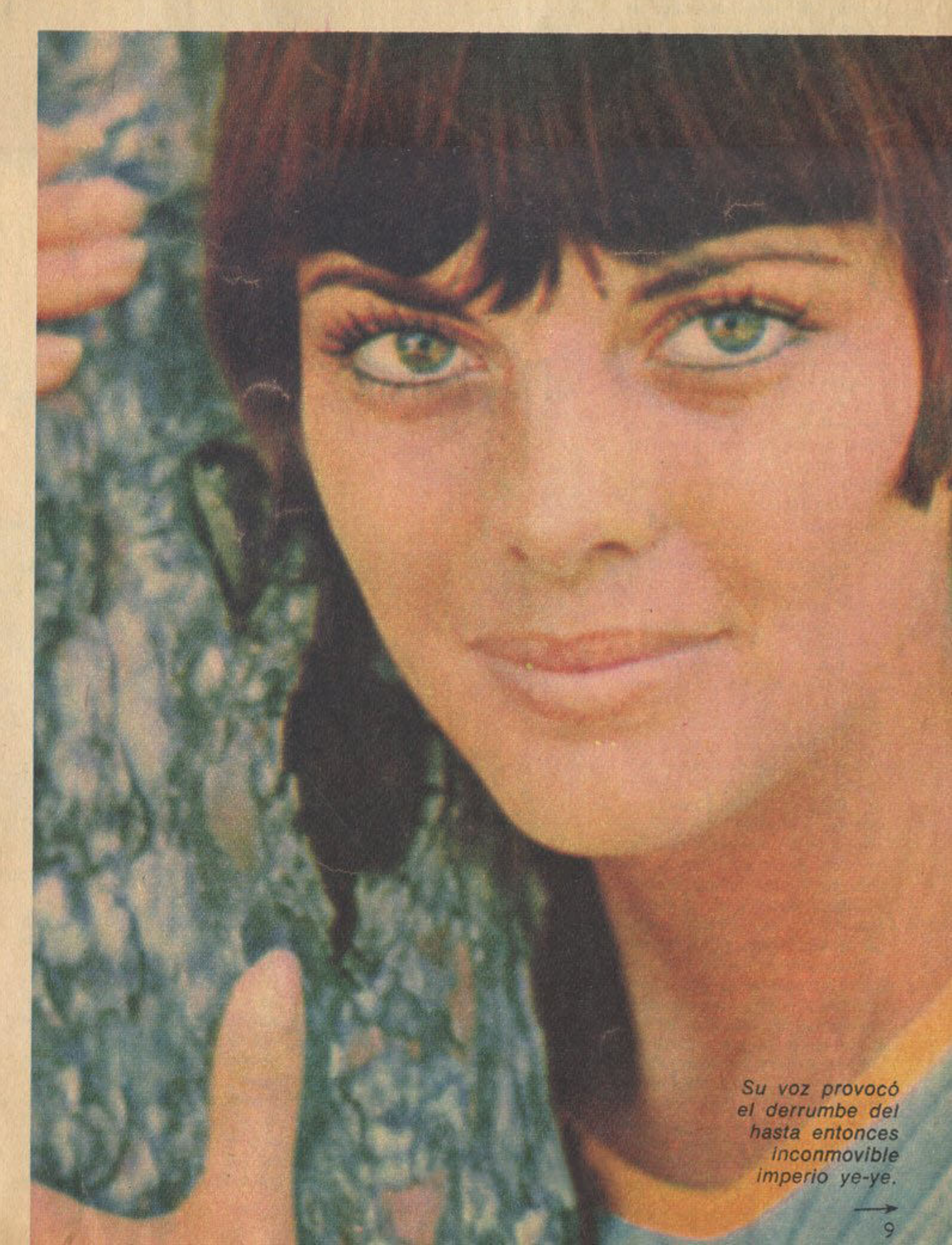
Sobre el puente de Avignon ya nadie canta ni baila. Una familia numerosa y humilde ha perdido a su hija mayor, de 19 años, que trabajaba en una fábrica para mantener a sus doce hermanos. Sus padres deben ahora conformarse con verla en las tapas de las revistas y en las pantallas de televisión. También en los diarios, que frecuentemente informan sobre sus breves giras por Europa y Estados Unidos.

Desde que se convirtió en la cantante N° 1 de Francia, Mireille Mathieu no conoce el descanso. Trabaja 14 horas por día. Exactamente el doble que en la fábrica de Avignon, su ciudad natal, donde hace doce meses pegaba sobres durante 7 horas diarias por un modesto jornal. Ahora, en cambio, su nueva profesión le proporciona un millón de pesos por cada salida a escena. Un "cachet" fabuloso, indudablemente, que debe erizar al mismísimo Charles Aznavour, quien tiene que conformarse con 800.000 por actuación. Y esto, tras veinte años de lucha, que condujeron al popular armenio al tope del ranking masculino de la canción. A Mireille le bastó mucho menos. Tres minutos, para ser más exactos. El tiempo que le llevó cantar **Himno al amor** frente a una cámara de televisión.

Pero, ¿quién es esta diminuta muchachita de un metro y medio de estatura, que ha fascinado al exigente público francés y de quien Maurice Chevalier llegó a decir "es mejor que la Piaf"? ¿Cómo se explica su éxito fulminante, que la convirtió en ídolo de la noche a la mañana?

■ Todo empezó un domingo

Pierre Mathieu, el picapedrero de Avignon, no pudo hacer nada. Temía que la Ciudad



Su voz provocó el derrumbe del hasta entonces inconmovible imperio ye-ye.

→

El juicio del gran Maurice Chevalier fue implacable: "Mireille es supe

Luz hiciera daño a su hija y trató por todos los medios de disuadirla. Pero Mireille estaba decidida a todo, y su padre apenas pudo lograr que no viajara sola. La tía Irene no habría de separarse de ella hasta el día de hoy.

Tía y sobrina llegaron a París una destemplada tarde de otoño. A la mañana siguiente se entrevistaron con el productor de **Tele-Dimanche**, el programa de la televisión francesa donde se presentan las "nuevas voces". Algo así como una rueda de aficionados.

El escepticismo inicial del ejecutivo, al contemplar la esmirriada figura de Mireille, se quebró tras la primera prueba. Su avispado olfato le estaba advirtiendo que se encontraba frente a "algo" que daría que hablar. Y no se equivocaba.

Los numerosos postulantes que aguardaban turno para salir al aire llenaban una larga lista que Mireille pasó a encabezar de inmediato. Y su primer domingo en París marcó también su primer contacto con el público. Cuando millares de pantallas comenzaron a reflejar en los hogares franceses un rostro aniñado, de mirada triste y flequillo sobre la frente, nadie se asombró. "Una aficionada más", se decían muchos. Es que su sola presencia física no aportaba nada novedoso. "Una ye-ye melancólica", pensaban otros.

De pronto, la voz de Mireille empieza a elevarse. Y lo hace con una canción muy cara al pueblo francés, **Himno al amor**, considerada el "testamento espiritual" de Edith Piaf. La conmoción es instantánea. Los franceses, para quienes el culto por la que fuera "el gorrión de París" aún se mantiene intacto, cerraban los ojos y creían estar oyendo a la Piaf revivida. Su mismo timbre de voz, su mismo cálido acento. Al **Himno** sucedió el no menos famoso **Yo no lamento nada.** La prodigiosa garganta de Mireille seguía trinando y el impacto emocional ya era incontrolable en los televidentes. Los llamados telefónicos llovían sobre el canal, y a la mañana siguiente toda la prensa se hacía eco del milagro. "Tiene su misma voz." La opinión era unánime. Aunque no faltaron algunos críticos que la tomaron por una simple falsificadora de la voz de la Piaf, augurando



14 horas de trabajo diario minaron su salud. Por un mes, dejó el escenario y sólo prest



La "nueva Edith Piaf" recibe montañas de correspondencia, inclusive de EE.UU., donde

efímera vigencia a sus innegables dotes vocales. Ahora, al cabo de un año, sus sospechas quedaron totalmente desvirtuadas. Un nuevo gorrión revolotea sobre los puentes del viejo París, a muchos kilómetros de aquel otro puente de Avignon que lo viera nacer.

■ El implacable precio de la fama

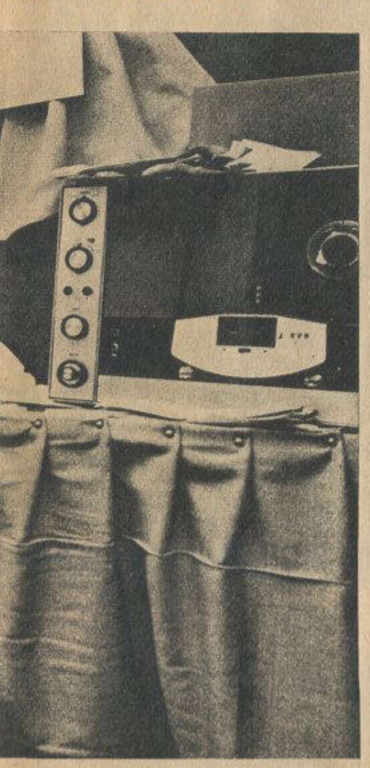
"No vacilé un sólo momento en arriesgar mi fortuna para promocionarla. Ya he gastado 100 millones de francos (unos 50 millones de pesos) en viajes, vestuario, hoteles, departamentos y publicidad. Seis de mis empleados se ocupan exclusivamente de ella", afirma muy ufano Johnny Stark, su promotor (el mismo que lanzara a Johnny Hallyday). Será para no arriesgar esa inversión, tal vez, que la cantante más cotizada de Francia no pueda pensar aún en el matrimonio. "No quiero casarme antes de los 30 años, o quizá 40", sostiene con firmeza inapelable.

Lo cierto es que la "nueva Piaf" no debe tener mucho tiempo para pensar seriamente en el amor, y casi ninguna oportunidad para iniciar flirteos. Bajo la implacable tutela de su tía Irene —quien verifica y suscribe todos los contratos que firma Mireille— su vida transcurre entre las salas de

rior a Edith Piaf”.



atención a su cautivado médico.



ya realizó dos giras triunfales.

Un triunfo cotidiano: Mireille sólo necesita 3 minutos para conquistar al público.

grabación (ya vendió un millón de discos), estudios de radio y televisión, teatros de variedades y giras al exterior. Semejante despliegue de actividades tenía que afectar a su menudo organismo. Y hace dos meses, al regresar de su segunda "tournée" por Estados Unidos, su salud agotada dijo basta, y Mireille tuvo que guardar reposo absoluto durante varias semanas. Todos los públicos, viejos y jóvenes, estuvieron pendientes de su convalecencia. El cartero depositaba diariamente centenares de telegramas y cartas de apoyo en el sanatorio del Boulevard de Charonne. Había mucha correspondencia en idiomas que Mireille no entendía: inglés, alemán, italiano.

Cuando abandonó el hospital, decenas de contratos la aguardaban. Otra vez la actividad febril, sin pausas y con prisa. Paradójico: el mismo público que la hizo su ídolo y que llegó a desesperarse por su salud quebrantada, no le da un segundo de tregua.

Es que Mireille ha provocado un vuelco fundamental en la corriente de la música popular francesa. Cuando desapareció Edith Piaf, hicieron irrupción los cantantes **ye-ye**, con Johnny Hallyday, Silvie Vartan y Catherine Spaak a la cabeza. Con la llegada de Mireille Mathieu, el imperio **ye-ye** comenzó a tambalearse en forma peligrosa.

El año 1966 marcó una fecha clave en la historia de la canción popular. Ahora, las preferencias del público francés han vuelto a inclinarse hacia las melodías tradicionales. Sus portavoces más indiscutidos: Gilbert Becau, Charles Aznavour y Adamo. Pero el cetro femenino no es compartido. Mireille Mathieu lo luce, ella sola, sin competidoras a la vista ■

HEROES POR UNA NOCHE:

LOS ARGENTINOS Y LAS DESPEDIDAS DE SOLTERO

por *JOSE MARIA JAUNARENA*

En la Argentina, el comer es la forma nacional del agasajo; todo acontecimiento o efemérides pasa invariablemente por el meridiano digestivo: un ascenso, una jubilación, un cumpleaños, un nuevo título, una fiesta patria. El cambio en el estado civil —viudez aparte— tampoco escapa a la constante gastronómica: origina uno de los más conspicuos excesos alimenticios con que los argentinos flagelan su férreo aparato digestivo y que se designa con un nombre no exento de melancolía: despedida de soltero. A juzgar por lo que allí se come, parecería que lo que se abandona no es la soltería sino la posibilidad de comer a diario. Y se hace una comida vitalicia, como para siempre.

Las despedidas de soltero se dividen en masculinas, femeninas y mixtas. En las dos primeras, los sexos están irremediablemente separados, como en la escuela. La última es la forma progresista y por lo tanto, la menos practicada. **"No, che . . . Nada de mujeres. De tipos solos como en los buenos tiempos"**, suele proponer el organizador, un energúmeno al que después hay que llevar entre cuatro.

Toda despedida tiene un organizador. A veces, espontáneo. Otras, elegido por consenso unánime: **"Que se ocupe Pepe, que se las conoce todas"**. Y Pepe acepta, orgulloso de que se reconozca todo su mantel. Porque nadie como él sabe cuál es el mejor lugar para el pollo a la calabresa. O los vermichelli alle vongole. Casi en secreto, como si pasara un parte de guerra, da cuenta de la inauguración de la última cantina en la Boca, donde el "maître" lo saluda por su nombre y tutea a los mozos. Es de esos tipos cándidos que preguntan si la merluza está buena o si el peceto se puede comer. Y cree lo que le dicen, "porque él es amigo de la casa y no lo van a engañar".

También está el organizador vocacional, espontáneo. Lo mismo organiza una despedida que la colecta para una corona o una diferencia de caja. La cosa es organizar. Durante la comida está lúcido, contando las botellas de vino que traen. **(Si no te cobran por veinte y traen diez)** o haciendo el prorrateo per cápita, incluida la propina y el vidrio roto.

El novio elige el menú y los asistentes. Por esa razón nadie come bien ni está cómodo. Pero lo disimulan. En el menú, se tiende al ecumenismo. El pollo y los canelones a la Rossini: son de rigor al igual que la universal ensalada de frutas o el más refinado Charlotte. El vino suele ser de la casa, un eufemismo para nombrar al desprestigiado "común". Inexplicablemente, cuando el porteño come, lo invade una extraña ternura: obsérvese que los riñones se denominan "riñoncitos"; un churrasco grande como la nalga de un dino-



La fiesta alcanzó su clímax: el soltero que va dejar de serlo es arrojado al agua. Pero usa un traje inarrugable.



El "organizador", todo un personaje: la comida es de él.



Una despedida del año 20: bigotes, de negro e iguales chistes.

de al argentino se le hacen sentir las inigualables virtudes de la soltería.



Entre mujeres solas las cosas cambian, pero no mucho...

saurio, "churrasquito"; un cordero provecto, "corderito". Un refinado sadismo hace que la delicadeza de los platos vaya en razón inversa a su edad: pollitos "de 60 días", "lomitos de ternerita", "colita baby", "baby-beef" y así.

Están los asistentes: los amigos del barrio, compañeros del nacional, de la oficina y los parientes: primos, primos políticos y demás deudos: el futuro cuñado (quien soporta con entereza los chistes referidos a su hermana) y naturalmente, el novio, que concentra todas las bromas de la noche. Porque nadie sabe qué decir y todos dicen lo mismo. Como somos veintidós millones de escépticos, los casados la cuentan sus désdichas y los solteros sus placeres. Entre plato y plato, se ciernen serias dudas acerca de la vitalidad del inminente marido y la eventual colaboración de sus más íntimos amigos. El novio suele explicar su decisión con alguna frase romántica: "A cada chancho le llega su San Martín" o "Todo bicho que camina va a parar al asador" y al final de la noche, pide disculpas por tan disparatada decisión. Pero no hay piedad para el novio: las almidonadas servilletas son embebidas prolijamente en salsa boloñesa y los panes en vino tinto. Previamente, las miguitas rompieron el hielo y alguna →

Despedida a la mujer: sólo hasta las 8 de la noche.



El objetivo es divertirse como locos. A veces se logra.



De rigor: cortarle la corbata, que queda como trofeo.



La progresista despedida mixta: es la menos practicada.

que otra copa. Sólo faltan algunos minutos para que el futuro cónyuge quede atado a un semáforo, de cuerpo presente o que flote mansamente, tras una pequeña resistencia, en las marrones aguas de Saint Tropez. Como la falta de imaginación es casi universal, el novio ha ido provisto de una toalla y de un traje "wash and wear". También, de una infinita paciencia. Porque por lo general, uno se casa una sola vez. O dos.

■ "Adiós, muchachos..."

Cuandc los argentinos éramos solemnes, las despedidas se llamaban banquetes. Y se reservaba el cubierto. Eran los tiempos de "Les Ambassadeurs", un enorme salón de Palermo, reemplazado hoy por las instalaciones del Canal 9. Como todos usaban bigotes, y se vestían de negro, los muchachos de veinte parecían sexagenarios. Y había café. Y cigarros. Y discursos. Y se contaban los mismos chistes que ahora, cautelosamente celebrados en el Club del Progreso, donde, de vez en cuando, había algún suicidio. Hoy las cosas cambiaron: cuando el honor se mancha, uno se va al Uruguay. En trance de desaparecer, es más cómodo y menos cruento. Como todavía no se habían inventado las cantinas, había grandes restaurantes al estilo de París: el Pedemonte y El Tropezón que aún sobrevive rodeado de multicolores "grills".

Había también historias trágicas: la crónica policial de 1920 registra una despedida doble. El novio, luego de una discusión incentivada por el vino y quizás por el ajenjo, abandonó la vida de soltero y la vida en general. Su mejor amigo le descerrajó un balazo. No todos los que se despiden de la vida de soltero se casan. No hace mucho, luego de la comida y con el importe de la colecta, el novio desapareció. Como el penado 14, dejó una carta escrita, donde decía que lo había pensado bien y que era mejor así. La novia y sus amigos lo están buscando.

En los locos años 20, las mujeres no acostumbraban a despedirse. A lo más, algún té íntimo celebrado en la sala, donde los sillones se forraban de blanco, como los fantasmas. O un té con masas en la París, uno de los pocos lugares en que las damas podían hacerse ver sin quedar mal. Todavía faltaban como veinticinco años para que se dejara de usar el rubor y sólo las señoras se permitían algún chistecito subido de tono.

Si los varones se casan pidiendo disculpas, las mujeres no pueden disimular su extrañeza. La novia es asediada por interrogantes que no siempre se pueden contestar: **"Contá, che... ¿Cómo lo convenciste?"**. Los viernes o sábados, "La Coupole" o "El Greco", confiterías especializadas en despedidas femeninas, ofrecen la más alta concentración de bochinche que puede soportar el oído humano: doscientas o trescientas señoritas parlo-



El novio concentra todas las bro



mas de la noche, mientras los casados le cuentan sus grandes desdichas y los solteros sus interminables placeres.

teando al unísono. Temas: disección de la futura suegra, descripción del ajuar, enumeración de defectos de los novios y/o de los maridos ausentes, rubricada por una resignada aceptación: **"Y bueno, che . . . Mejor que nada es ¿no?"**

A diferencia de los varones, las mujeres rara vez se despiden comiendo. Y es natural, porque tienen mucho que hablar. Por eso eligen casi siempre un lunch o un cocktail. O el apocalíptico té con masas. Después del "Strawberry" y la "Copa Primavera", los temas van rumbeando para el lado de los tomates (nadie sabe por qué ese lado lleva el nombre de la inocente hortaliza). En ese momento, los dueños del local tienen preparados los regalos y los chascos, que lamentablemente no se pueden contar pero que todos se imaginan. Un desafinado piano aporrea la Nupcial y el Arrorró. Las chicas se dan besos y la homenajeada recibe el inexorable ramo de rosas envuelto en papel celofán. A las ocho, todas se desbandan porque otros tantos impacientes —los mismos que desean las despedidas de hombres solos, "como en los buenos tiempos"— ya han consumido una aceptable cantidad de cigarrillos. Es una espera que se hace demasiado larga. Y como ahora no hay que representar ningún papel, ellas y ellos piensan que es muy lindo volver a encontrarse.

Como **"una noche de farra es farra"** el fin de la despedida masculina es aterradoramente previsible: se puede ir a Corrientes a tomar café doble o si el menú anduvo escaso, a fortalecerlo con una de muzzarella con fainá. Es el momento en que el organizador, con su habitual originalidad, propone " ir al Bajo", lo cual en porteño es una promesa de aventuras sin aventuras. Las alternadoras— como se llama a las "coperas" en el dialecto municipal— se conocen de memoria a estos "parranderos", que no pueden con el sueño ni con el vino. Pero como "una noche de farra es farra", se sienten héroes de tango y entre lágrima y lágrima hacen objeto a la pobre mujer de una detallada crónica de su aburrimiento. Después, a la salida, se confiarán ante sus pares: **"¿Viste la rubia? Estaba enloquecida conmigo. Quería que me la llevara de ahí. Y que por mí hasta sería capaz de emplearse".**

El novio, lejano, tiene prohibido participar en la francachela. La solidaridad es de rigor: "él tiene que cuidarse". Pero no le hace falta. Está muy lejos, sintiendo que todo eso le es ajeno y que le gustaría estar con su novia. ¿Pero qué porteño se anima a confesar semejante debilidad? El organizador, exultante, le da una palmada en la espalda como para hacer toser a un paquidermo y dice: **"Viste, negro, yo te dije que nos íbamos a divertir como locos".** Todos se ríen a carcajadas y el lechero —primer habitante de la madrugada— piensa que los hombres están cada vez más calaveras. ■

AVENTURA EN EL



Su botador y su memoria, conducen al baqueano hacia las puertas del laberinto.



La superstición afianza leyendas.



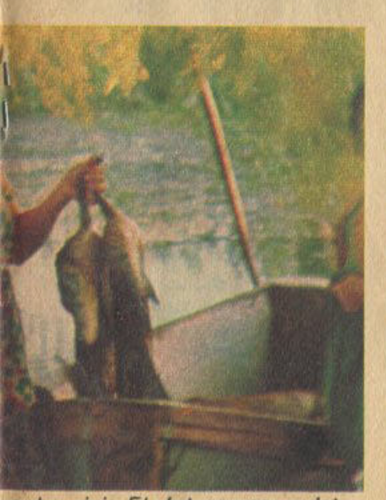
Cazar y pescar para

ESTEROS DE IBERA:

INFIERNO VERDE

Fotos: EDUARDO FRIAS

N. E. correntino: 7.500 kilómetros de pantanos salvajes desatan un mundo violento, subyugante y olvidado



...sobrevivir. El futuro no existe.

El tiro se oyó a varias leguas. Donde antes había dos puntos rojos, firmes, deslumbrantes, ahora se deslizaba, a la luz tenue de la linterna, un fino hilo de sangre. Varbona había acertado. El yacaré se hundió lentamente en las aguas de la laguna Trin, en los esteros del Iberá, el más salvaje y traicionero sistema de riachos, embalsados, colchones de paja y barro que recorren casi 7.500 kilómetros de la provincia de Corrientes.



Introversión y timidez: una defensa contra el "intruso".



Carabinas y caballos: las exclusivas herramientas del pantano.

Miseria, muerte y analfabetismo: azotes del estero

Todo está como hace cientos de años. Quizá peor. La tierra desolada, invadida subrepticiamente por las aguas del Paraná, forma los misteriosos y desconocidos pantanos de la laguna desparramados a lo largo de una extensión irregular cuyos límites son Ituzaingó (pueblo al norte de Corrientes, casi sobre la frontera con Misiones) y Mercedes, fuerte localidad ganadera que se alza en el centro de la provincia.

Una fauna primitiva, acorralada por los cazadores solitarios; una vegetación lujuriosa y tremenda que brota mágicamente del agua y se precipita y envuelve en forma caprichosa a las pocas barcazas que se atreven a penetrar en el estero, son todo el paisaje con el que tropezaron los enviados de 7 DIAS. Un mundo hostil y agresivo donde es fácil encontrar un rumbo pero casi imposible desandarlo para regresar a tierra firme.

La gente

La caza del yacaré en las noches sin luna, la pesca de sábalos o dorados a punta de lanza (**"fija"** como le dicen los paisanos) y la persecución de carpinchos o nutrias (vendidas al miserable precio de 400 pesos la piel entera) son las actividades remuneradas de los pobladores del estero, una comunidad cada vez más reducida, temerosa de **"los fantasmas que pueblan las profundidades de la laguna"**.

Son hombres de piel oscura, renegrida, tímidos fuera de su habitat pero "amos" del Iberá, donde fuerza y coraje son las armas imprescindibles para sobrevivir. Tal vez no sumen más de 50 familias (matrimonio, 6 ó 7 hijos, abuelos, tíos). Es imposible establecerlo estadísticamente. Viven aislados, inmersos en ese mundo salvaje, brutal. Están allí y se quedarán para siempre "adentro", dominados por su ingenuo amor a la tierra natal. Afuera, en los alrededores, casi 100 mil seres, dedicados a la ganadería en su mayor parte, los admiran y los respetan.

Varbona pertenece a la comunidad de los habitantes del estero. Varbona, a secas. Vive a orillas de la laguna Trin, con su mujer guaraní (fuerte, orgullosa de su hombre), con sus hijos, extrañamente rubios, aplastados por el clima pero también apegados a su tierra que, de alguna manera, les pertenece solamente a ellos y a la naturaleza.

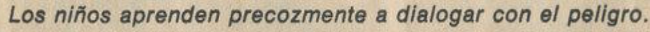
Los ojos rojos

Varbona dirigió la caza del yacaré. Una noche, con su impaciente carga humana, dos botes aguardaban que se ocultara la Luna para partir rumbo al punto donde la laguna Trin choca con la Medina, reducto de yacarés de escaso peso y débil contextura.

"No metan pié en el agua, che doctorcitos —bromeaba Varbona—, **las pirañas destrozan la carne..."**

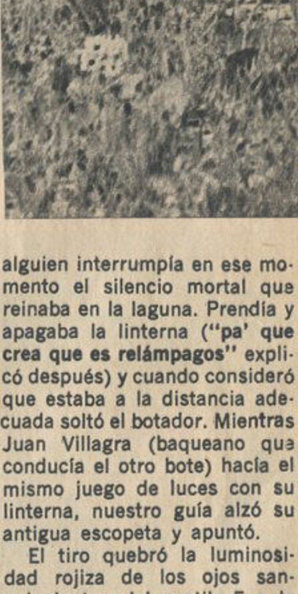
Cerca ya de la laguna Medina se calló y ordenó silencio. La oscuridad caía a pique sobre el estero. De pronto aparecieron los dos puntos rojos que todos esperábamos. ¡Los ojos del yacaré! Casi hipnotizado, Varbona botaba lentamente hacia los puntos brillantes. Hubiera sido capaz de cualquier cosa si alguien interrumpía en ese momento el silencio mortal que reinaba en la laguna. Prendía y apagaba la linterna (**"pa' que crea que es relámpagos"** explicó después) y cuando consideró que estaba a la distancia adecuada soltó el botador. Mientras Juan Villagra (baqueano que conducía el otro bote) hacía el mismo juego de luces con su linterna, nuestro guía alzó su antigua escopeta y apuntó.

El tiro quebró la luminosidad rojiza de los ojos sanguinolentos del reptil. Fue la primera presa de la noche. Después se repitió la operación cinco veces. Tres yacarés **overos** (los de menor envergadu-


Los niños aprenden precozmente a dialogar con el peligro.




Entre mate y mate, se extrae el codiciado cuero.



El estampido quiebra un silencio perpetuo. Carpinchos y yacarés a 40° bajo sol implacable.

Disecar: 100 mil correntinos saldrían de la edad de piedra.



Laguna Trin: el rancho de Varbona, su mujer, sus hijos. Una soledad multiplicada por mil.

ra) y otros dos algo más grandes colgaron al amanecer de las estacas que Varbona tenía preparadas de antemano a los costados de su rancho.

Gabardini y Choni, dos cazadores chaqueños, formaban parte de nuestra expedición. Los baqueanos, acostumbrados al interés superficial de algunos turistas, parecían despreciarnos. Sólo cuando Choni se decidió a cantar chamamés en guaraní o cuando Frías, el fotógrafo, bajó con su pistola un chajá que "gritaba" a 80 metros, se convencieron que estábamos en condiciones de penetrar hasta el corazón mismo del Iberá, allí donde se confunden las voces humanas con el caótico lenguaje de los pájaros. Indistintamente fuimos guiados por Varbona, Juan Villagra y el Poeta.

El poeta del Iberá

(Todo un personaje el Poeta. Hablaba constantemente en verso, leía un ajado Martín Fierro, lo memorizaba. Usaba anteojos redondos, domesticaba pájaros, masticaba tabaco plantado por él mismo, dormía las noches de luna sobre los camalotes, con el cuerpo desnudo, la piel dura, inmune ya a las picaduras de los mosquitos.)

El monstruo de la laguna

Perfectos conocedores de las lagunas Trin y Medina, los baqueanos no se animan, sin embargo, a ir más allá. Un cazador solitario (pocos correntinos, la mayoría porteños) puede atreverse. Pero ellos se quedan, respetuosos de la leyenda, temerosos del "monstruo de la laguna".

En efecto, en ciertas noches oscuras suele oírse un rugido ensordecedor. Las intrincadas malezas, los juncos gigantescos, guardan un cerrado misterio sobre esos sonidos guturales. La mitología popular le atribuye poderes maléficos al temido personaje de los esteros. Otros pobladores menos supersticiosos y algunos cazadores avezados dan su propia versión, más cercana a la realidad: los rugidos provendrían de un animal extinguido en otras partes del mundo, casi milenario, totalmente inofensivo: el gigantesco sapo toro.

Las leyendas se transmiten oralmente de padres a hijos. El Iberá, su magia, da pie para que los habitantes que merodean a sus orillas crean con

→

firmeza en la veracidad de los cuentos. Pero más allá de su belleza salvaje se esconde otra realidad.

El desierto verde: miseria y muerte

Sin población estable, los 7.500 kilómetros cuadrados del sistema del Iberá se distienden perezosamente sobre más de un 10 por ciento del territorio correntino. De su superficie, 390 km cuadrados son lagunas cristalinas y riachos. El resto es embalsado, formidable obstáculo para las comunicaciones; un inmenso desierto verde, impenetrable. Su extensión e inutilidad asifixia a la economía de la provincia.

Sin embargo, existen proyectos magníficos: unir la ciudad de Concepción con Mercedes para posibilitar la comunicación y el transporte; desecar el Iberá; convertirlo en un lago inmenso de características únicas en el mundo, propicio para la navegación.

Cualquiera de estos tres proyectos transformaría a Corrientes. Al menos, beneficiaría a una zona de 31.000 km cuadrados que con sus 100 mil habitantes linda las orillas del estero de norte a sur y abarca 5 departamentos de provincia que albergan a 5 millones de cabezas de ganado y producen 30 mil toneladas de arroz, 2.000 de yerba, 600 de té por año. Los deficientes medios de transporte hacen imposible su explotación racional. (Un dato: el transporte de arroz de zonas alejadas a centros urbanos cuesta 9.500 pesos la tonelada. El costo real no debería superar los dos mil.)

Entonces, los hombres y mujeres se dispersan en la miseria: la zona de los esteros correntinos presenta el porcentaje más alto de mortalidad infantil, en toda la Mesopotamia, el mayor porcentaje de nacimientos "ilegítimos", el mayor porcentaje de analfabetismo... Son índices poco alentadores pero que descubren también las maneras que inventa un pueblo para sobrevivir, porque ante todas estas contingencias negativas aflora el "alma guaraní", la credulidad de una raza que se ciñe a esquemas primitivos, a tradiciones fantasmales, pero que no se sumerge: lucha con sus pocos elementos culturales. Vive.



Una barrera para el sulky. En medio de la lujuriosa vegetación acuática, el bote se co



Varbona y la faena diaria: piel y carne para su familia.

El misterio de "la mirada juerte"

El correntino y particularmente aquel que siente la influencia ambiental de los esteros, es tímido, introvertido, no se comunica ni con "extranjeros" ni con sus semejantes. Salvo casos excepcionales nunca recurre a la policía. En Capivarí, sin embargo, en nuestra presencia, sucedió algo para grabárselo. Una mujer, Lisa Retamar, le planteó a Justo Miño, el comisario del pueblo, un problema donde se mezclaban ingenuamente la superstición y las raras relaciones que mantienen el hombre y la mujer.

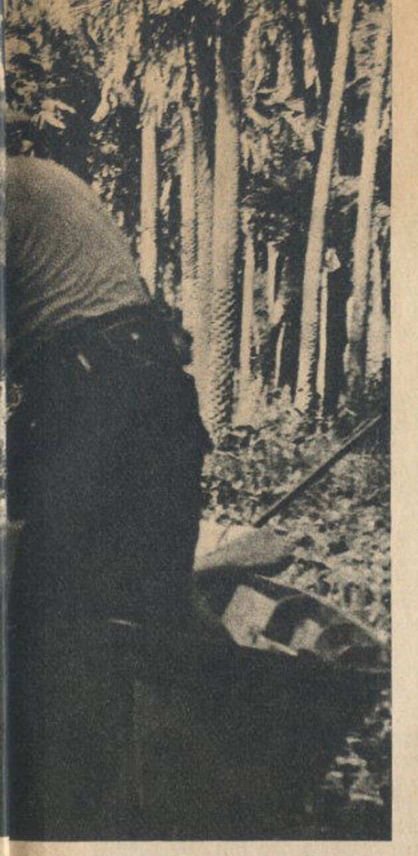
—Usté sabés comisario que yo lo quería sólo al Rico. Pero un día vino Juan Noriega y me hizo dormir en el comedor. El sabía las cosas de la magia del hipnotismo. ¡Pucha! Si usté vieras el gusto feo que me viene a la boca. Ahora ando con los mareos y los gómitos. Creo que Juancho me averá hecho algún danio... porque cuando me desperté me agarraba una mano y me miraba fijo. Y yo no sé si usté sabrás que tiene la mirada juerte...

Así hablaba Lisa Retamar. Poco pudo hacer por ella el comisario Miño, salvo prepararse para un presunto duelo entre el tal Rico y Juan Noriega. Los correntinos de las proximidades



Un aguerrido dorado se estremece en la lanza de Villagra. Junto al bote, hierven las pirañas.

Transformar el Iberá: una necesidad que se posterga



...nvierte en el amo de la distancia

delidad, sumisión y obediencia por parte de la mujer. Y cuando se cruza entre ambos algo que pueda escapar a su entendimiento, recurren a la violencia. Pero son pocos los casos de muerte violenta. **"Acá es toda gente muy tranquila —afirmó el comisario Miño—, muy pocos borrachos y algún que otro desconocido de a pie... Las cosas de muerte están dentro de la laguna... allí sí hay bravos."**

Fue imposible determinar si se refería a los baqueanos o a otra leyenda muy aceptada en Corrientes. Sus habitantes creen firmemente en que islas enteras cambian de lugar en los esteros y las plantas acuáticas devoran hombres, sólo para defender refugios inaccesibles donde vivirían centenares de foragidos de la peor calaña... Afirman también, mezclando recuerdos y leyendas, que la yarará paraliza a los intrusos y la piraña devora a los nadadores.

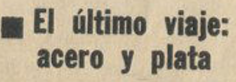


Al borde del estero, reaparecen los perfiles del campo.



Las pirañas asesinas

Cuando en la última de nuestras excursiones por la laguna Trin, Juan Villagra hirió de muerte a un hermoso ejemplar de carpincho (70 kilos, cuatro balas incrustadas en su cuerpo) las pirañas evidenciaron su ferocidad. El carpincho, acorralado por Villagra, se hundió en las aguas de la laguna. Un murmullo creciente, nacido de las profundidades del estero, perturbó en ese momento el ambiente silencioso. Un verdadero hervidero de peces "asesinos" (como los llaman los paisanos) atacó al animal herido. Este sólo atinó nuevamente a pisar tierra firme y fue definitivamente cazado por Villagra. El hecho le sirvió luego al baqueano para aleccionar durante largas horas sobre los peligros de andar nadando en las lagunas. No había forma de hacerle entender que la piraña sólo se había acercado por la sangre. **"Busca carne —decía— y muerde..."**.



El último viaje: acero y plata

Iberá en guaraní quiere decir "agua brillante, agua de plata". Quizás nada más exacto para describir la belleza violenta de un atardecer en los esteros. Desde lo alto de una avioneta que nos llevaba de regreso a Mercedes, las lagunas Trin y Medina eran dos planchas de acero. De acero y plata. Opacas, donde flaqueaba la luz del sol. Brillantes —con reflejos luminosos que herían nuestra sensibilidad— cuando algunos rayos amarillentos quebraban la laguna.



El poeta: leer el Martín Fierro para los gauchos del agua.

Las veíamos en una nueva dimensión, la última de nuestro viaje. Atrás quedaban Varbona, Villagra, el Poeta, los cueros de cocodrilo, secándose, chupándose, adheridos a las estacas que el baqueano había dispuesto alrededor del rancho. Atrás quedaba la tierra verde, arrasada por las aguas subterráneas del Paraná; los rugidos potentes del sapo toro; el miedo y la credulidad de un pueblo; la magia de los vegetales; la ferocidad de las pirañas. Atrás, el mundo de lo fantástico. La fantasía que revienta por los cuatro costados del Iberá y golpea en los ojos, se mete adentro del cuerpo y se anida en él para quedarse, convirtiendo a los visitantes (a los "intrusos') en los mismos seres fantasmales que habitan las profundidades del estero.

Todo es violencia contenida. Es la furia quieta de la naturaleza. Un grito salvaje pero inaudible. ■

USTED Y LOS CEROS

Por HORANGEL y ANGELA GROBA



"En el **Principio** fue el Uno y antes del Principio fue el Cero", dice un aforismo de la alta doctrina mística hindú, con lo cual se trata de simbolizar a través del Cero el concepto de la totalidad y de lo Absoluto. El Cero es el "Todo" y es la "Nada". Aplicando este simbolismo dual hemos construido una aritmética donde según sea el lugar que ocupe el Cero respecto de otras cifras, será su valor real. Del mismo modo, la Grafología nos da una pauta del lugar en que se ubica cada uno frente al símbolo del poder que es el dinero, a través de las formas y características que adquieren los Ceros que realiza cada individuo.

¿QUIERE UD. SABER QUE TIPO DE CERO ES?

¿Sí? úntonces intervenga en esta pequeña prueba que le proponemos a continuación:

INSTRUCCIONES: En una hoja en blanco, es decir sin líneas ni cuadrículas, escriba (preferiblemente con lapicera) varias cifras que contengan gran cantidad de ceros, por ejemplo el número 100.000 ó 1.000.000. Escríbalo varias veces seguidas con la mayor espontaneidad posible. Luego coteje las cifras por Ud. obtenidas con los **Cuadros Gráficos** que ilustran la presente nota. Marque aquél que más se aproxime a las características de sus propias cifras. Busque después la interpretación que le corresponda a dicho cuadro. Y obtendrá, de esta manera, un resumen de su personalidad ejecutiva.

"CUADROS GRAFICOS"

INTERPRETACION:

Tipo "A": Involucra gran ilusión por poseer dinero, por lo cual se intentan juegos de azar, lotería, bolsa, etc., y se exagera la dimensión del dinero y de las emociones que él depara. Se alimentan sueños de millonario y se asume una imprudente exuberancia en cuestión de gastos.

Tipo "B": Inconsciente minusvalía; marcado complejo de inferioridad respecto al propio desenvolvimiento en cuanto a valores materiales se refiere. La persona no sabe "cotizarse". Se "descalifica" a sí mismo como posible productor de dinero.

Tipo "C": Indicio de tacañería y minuciosidad; de no querer compartir con otros los beneficios o ventajas económicas de que se dispone.

Tipo "D": Pronunciado orgullo por el lugar y rol social que se ha logrado alcanzar. Postura de superioridad frente a los demás, por otorgar una sobrevaloración a los propios bienes materiales.

Tipo "E": Teme hacerse ilusiones o **castillos en el aire**, por eso sus empresas económicas carecen de vuelo imaginativo. Prefiere los recursos económicos sólidos y seguros, cimentados con el esfuerzo cotidiano. Típica actitud del que realiza una **labor de hormiga.**

Tipo "F": Desaprovechamiento de los recursos que se poseen. Imagina lo que puede hacer y gozar con el dinero, pero en el plano de las realidades concretas, prefiere ahorrar y atesorar ese dinero.

Tipo "G": Actitud pródiga y de cierto despilfarro. Tendencia a las erogaciones superfluas. Caso de los "manirrotos", de quienes se dice "que el dinero se les cuela por entre las manos". Ejecutividad fluctuanta y poco consecuente.

Tipo "H": Actitud teórica; pasa por alto detalles de orden práctico. Proyecta planes sin tener en cuenta su viabilidad o su real utilidad.

Tipo "I": No ofrece resistencia a las cambiantes exigencias del medio ambiente. Por débil voluntad se adapta a la imposición de los demás. Falta de carácter que lo ubica dentro de los individuos que son **ceros a la izquierda"**, por ser productos del medio que los rodea al cual se someten sin reaccionar.

Tipo "J": Espíritu combativo que siempre se opone a la opinión del prójimo. "Aunque no sepa de qué se trata", invariablemente objeta los planteos de los demás; es el clásico "contreras", como lo califica un acertado argentinismo.

Tipo "K": Es poco tolerante en cuestiones monetarias. Comportamiento árido en ese aspecto que acentúa su natural replegamiento y egoísmo.

Tipo "L": Denota poca precisión en asuntos pecuniarios; tendencia a incurrir en fáciles moras cuando se trata de cumplir con los pagos preestablecidos. La indolencia, la incuria y la informalidad en cumplir los compromisos contraídos lo ponen, a veces, en situaciones desagradables.

Tipo "M": Permanente descontento. Atención que se fija hasta en la menor nimiedad. Instinto de propiedad muy desarrollado y acaparador, lo hace recurrir a toda su habilidad para sacar el mejor provecho de cada situación.

Tipo "N": Deseo del menor esfuerzo en la puja económica y de intereses. Si la "ligadura" entre ceros es muy exagerada, puede trasuntar fatiga excesiva y obsesión por ganar dinero.

Tipo "O": Reflejan falta de sentido utilitario para encarar la vida comercial. Característico de los "líricos" o "estetas" y no de los prácticos y ejecutivos.

Tipo "P": Conciencia del propio valer. Ejecutividad y criterio tanto en la producción como en la inversión de dinero. Son los "ceros a a derecha". ■

CASOS	CARACTERISTICAS	TIPOS
10000	(1) CEROS DEMASIADO GRANDES	A
1000	(2) CEROS MUY PEQUEÑOS	B
100000	(3) CEROS PEQUEÑOS, PERO BIEN MARCADOS	C
1000	(4) CEROS MAS ALTOS QUE ANCHOS	D
10000	(5) CEROS MAS ANCHOS QUE ALTOS	E
10000	(6) CEROS MUY APROXIMADOS ENTRE SI	F
1000	(7) CEROS MUY DISTANCIADOS ENTRE SI	G
1000000	(8) CEROS ENJUTOS O ESTRECHOS	H
10000	(9) CEROS BLANDOS, DE TRAZOS MUY FLOJOS	I
10000000	(10) CEROS ANGULOSOS Y ALARGADOS	J
100000	(11) CEROS ANGULOSOS, PEQUEÑOS Y APRETADOS	K
100000	(12) CEROS MUY CURVOS Y REDONDOS	L
10000	(13) CEROS COMPLICADOS, MUY ORNADOS	M
10000	(14) CEROS LIGADOS ENTRE SI	N
10000	(15) CEROS ESBOZADOS, SIN TERMINAR	Ñ
100000	(16) CEROS BIEN OVALADOS Y NETOS	P

QUE HACEN



TAHITI EN PARIS

Un centenar de tahitianos "legítimos" invadió recientemente París con sus canciones y frenesí orientales. Especialmente contratados por el promotor francés Robert Manuel, tuvieron la misión de revelar al público europeo las maravillas que encierra el folklore de la Polinesia. Pero Robert Manuel fue más allá. En un gesto de audacia se arriesgó a mostrar a los franceses de qué manera sus antepasados "civilizaron" a la legendaria isla del Pacífico. La sátira resultó. Se comenta que una sola persona no aceptó la broma: Fue el general Charles de Gaulle.

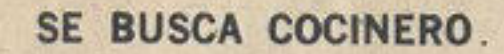


TODOS PODRAN VOLAR

Un veterano piloto de una línea comercial francesa acaba de construir un original helicóptero monoplaza, capaz de elevarse a más de 100 metros y volar a 130 kilómetros por hora. Cualquier aficionado podrá armarlo en muy pocas horas y con escaso dinero.

SE BUSCA COCINERO.

Juliette Greco y su flamante esposo Michel Píccoli no se ponen de acuerdo acerca de quién debe cocinar en la casa. Juliette se niega a hacerlo más de una vez por semana. Mientras piensan el aviso a publicar: cocinero "a la italiana" o "a la francesa".





CUARTETO FAMOSO

Liz Taylor, Peter Sellers, Britt Eklund y Richard Burton llegaron a Londres para participar del gigantesco show televisivo destinado a obtener fondos para las víctimas del sismo de Aberfán: las 250.000 libras que se intenta reunir no parecen tan inalcanzables, por cierto.





NIÑERA SIGLO XX

Se llama Tinker y es el robot más perfeccionado del mundo. Hasta tal punto, que las mamás le confían el paseo de sus bebés. Los ojos de Tinker son dos pequeñas cámaras de TV, y su constructor, el inglés Dennis Weston, lo dirige por control remoto desde su casa. Además, corta el césped.



Usted hace una riquísima salsa blanca...

¿pero en 3 minutos como Royal?

Porque seguramente usted la hace como le enseñó su madre; a la que a su vez le enseñó la suya. Y no se olvida de un solo ingrediente. Y su salsa blanca resulta liviana, sabrosa, riquísima.

Pero ahora usted puede obtener una salsa blanca así, con mucho menos trabajo. Sin ensuciar cacerolas. Con menos gasto. Y en tiempo record. Sólo hace falta un paquete de Salsa Blanca ROYAL, medio litro de leche o de agua... y 3 minutos. Y es *calidad ROYAL.* ¿Cuándo le da a los suyos el gusto de probarla?

Salsa Blanca ROYAL

LISTA EN 3 MINUTOS

DOS PLATOS VERANIEGOS

ASPIC DE POLLO:

pique una cebolla mediana y un diente de ajo y dórelos en 30 g de manteca. Agregue 300 g de carne de pollo o gallina cocida, cortada en trocitos chicos y dele unas vueltas para mezclar. Retire del fuego. Ponga una tercera parte de la preparación en la licuadora junto con seis cucharadas de caldo de ave y licue. Vaya agregando el resto poco a poco hasta tener todo bien licuado. Aderece con sal, pimienta y hierbas aromáticas a gusto y añada finalmente media taza de gelatina ya preparada y fría, pero líquida. Mezcle bien y vierta en un molde anular untado con aceite en cuyo fondo habrá dispuesto rodajas de huevo duro. Ponga en la heladera hasta que la preparación tome cuerpo, pase el molde por agua caliente y desmóldelo sobre una fuente con berros. Rellene el centro del aspic con una ensalada de remolacha y apio.

SOUFFLE HELADO DE DURAZNOS:

pele algunos duraznos amarillos bien maduros y licuécuelos o páselos por el tamiz. Mida medio litro de puré y mézclelo con el jugo de medio limón. Aparte remoje una cucharada de gelatina en tres cucharadas de agua y disuélvala al calor. Mezcle tres yemas, tres cucharadas colmadas de azúcar impalpable y el jugo de medio limón. Bata sobre baño de María hasta que estén espumosas y sígalas batiendo fuera del calor hasta casi enfriar. Agregue el puré de duraznos y la gelatina y deje enfriar a la temperatura ambiente. Luego añada 200 g de crema batida y, cuando la gelatina comience a coagular, las claras a nieve. Mezcle suavemente y vierta la preparación en un molde redondo (de un litro y un cuarto de capacidad) munido de un anillo de papel metálico o impermeable que sobresalga unos siete centímetros por encima del borde del recipiente. Ponga el soufflé en la heladera hasta que coagule, retire el papel, decore con medio durazno, nueces picadas y crema batida.



MIERCOLES: Ensalada de atún y cebolla, Salchichas a la salsa de tomate *, Papas al natural, Helado de frutilla.

Salchichas a la salsa de tomate: pele cuatro salchichones de Viena, de los gruesos, y córtelos en rebanadas. En una cacerola ponga cinco o seis cucharadas de aceite o 50 g de manteca o margarina. Caliente y agregue el contenido de una lata de tomates al natural, picados, con todo su jugo. Corte en tiritas finas el contenido de una latita de morrones en aceite y agréguelos con los tomates. Aderece con sal y pimienta y algunas hierbas aromáticas y deje hervir suavemente hasta que la salsa espese. Incorpore las salchichas cortadas en rebanadas y 50 g de queso parmesano rallado y deje cinco minutos más. Mientras se cuece este plato habrá pelado y cortado en rodajas medio kilo de papas. Las habrá hervido en agua salada y escurrido. En el momento de servir disponga en el centro de una fuente las rebanadas de salchichas, alrededor las papas y cubra todo con la salsa de tomate. Rinde para cuatro personas.

JUEVES: Huevos rellenos con ensalada rusa, Costillitas de cerdo a la plancha, Chauchas en salsa picante *, Aspic de frutas.

Chauchas en salsa picante: corte las puntas a un kilo y medio de chauchas. Quite los hilos y córtelos en trocitos de dos centímetros. Haga hervir bastante agua salada y cueza en ella las chauchas, durante veinte minutos echándolas cuando el agua rompe el hervor. No tape el recipiente: así las verduras no perderán su color verde. Escúrralas. Aparte prepare una salsa bechamelle: derrita en una cacerola 50 g de manteca, agregue 50 g de harina y revuelva sobre fuego suave durante dos minutos. Vierta tres cuartos de litro de leche, de una sola vez y aderece con sal y pimienta. Revuelva hasta que comience a hervir, baje la llama y deje cocinar durante cinco minutos. Eche las chauchas dentro de la salsa, agregue una cucharada de vinagre y verifique el condimento, agregando más sal si fuera necesaria. Sirva las chauchas en una legumbrera, espolvoreadas con perejil picado. Acompañan muy bien a las costillitas de cerdo. Rinde para seis personas.

VIERNES: Arroz a la andaluza *, Boullabaisse, Flan de naranja.

Arroz a la andaluza: caliente en una cacerola una buena cantidad de agua salada. Agregue una pizca de tomillo y una hoja de laurel. Eche medio kilo de arroz en forma de lluvia y déjelo hervir a grandes burbujas durante catorce minutos. Escúrralo, lávelo bajo la canilla de agua fría y déjelo escurrir nuevamente hasta que se enfríe por completo. Pique las hojas de un buen puñado de albahaca. Pele un diente de ajo y un tomate (pasándolo previamente por agua hirviendo). Ponga en un mortero los tres ingredientes y deshágalos bien, hasta reducirlos a pasta. Añada media tacita de aceite, sal y pimienta. Aderece el arroz con esta salsa, póngalo en una fuente y adórnelo con ramitos de perejil y rodajas de tomate fresco.

SABADO: Tomates rellenos a la mayonesa, Costillar de ternera al horno, Puré de papas, Panqueques de banana *.

Panqueques de banana: tamice 125 g de harina junto con una pizca de sal. Incorpore una cucharada de azúcar, dos huevos enteros batidos y una cucharada de aceite. Mezcle y agregue un cuarto de litro de leche tibia, poco a poco, y una cucharadita de esencia de vainilla. Revuelva hasta tener una pasta lisa y homogénea, sin grumos. Déjela reposar durante alrededor de una hora. Mientras tanto pele seis bananas y cuézalas en manteca. Cuando estén bien doradas, espolvoréelas con 50 g de azúcar y báñelas con tres cucharadas de ron caliente. Déles unas vueltas más, hasta que el alcohol se consuma y manténgalas al calor. Derrita un trocito de manteca en una sartén chica y vierta unas cucharadas de la pasta para panqueques. Déjela dorarse de un lado, luego del otro. Disponga los panqueques unos encima de otros, cerca del calor. Ponga una banana sobre cada panqueque y arróllelos. Luego acomode todos los arrollados sobre una fuentecita, espolvoréelos con azúcar perfumada con un poco de canela y rocíelos con tres cucharadas de ron caliente. Enciéndalo y sirva los panqueques con bombas de helado de vainilla o chocolate o crema chantilly bien helada.

DOMINGO: Torta pascualina fría, Peceto a la naranja *, Corona de arroz blanco, Macedonia de frutas.

Peceto a la naranja: en una cacerola caliente 50 g de manteca o margarina y unas cucharadas de aceite. Dore en esa mezcla un trozo de peceto de un kilo (para seis personas), y cuatro cebollas chicas peladas. Cuando todo esté bien dorado bañe con un chorro de coñac y déjelo consumir. Condimente con sal y pimienta recién molida y agregue dos zanahorias ralladas y un chorro de vino blanco seco. Deje cocinar suavemente durante una hora. Luego incorpore tres cuartos de kilo de zanahorias peladas y cortadas en rodajas finas y 100 g de tocino magro en tiritas. A los quince minutos añada el jugo de cuatro naranjas y siga la cocción a fuego suave. Cuando todo esté a punto corte la carne en rebanadas, dispóngala en la fuente de servir y rodéela con las zanahorias y con dos naranjas peladas a vivo y cortadas en rodajas. Cuele la salsa y bañe todo con ella. Acompañe con el arroz blanco.

LUNES: Fiambre surtido, Ensalada rusa, Huevos en canapés *, Crema de duraznos.

Huevos en canapés: corte una o dos flautas en trozos de ocho a diez centímetros de largo. Ahueque cada uno, de un solo lado, para formar algo así como cazuelas. Tuéstelas al horno, en una asadera enmantecada. Luego casque en cada una un huevo crudo, sazónelo con sal y pimienta y cúbralo con un picado de restos de ave, o de carne cocida, o de jamón, ligados con un poco de salsa blanca, o simplemente con una buena salsa de tomate. Espolvoree por encima queso rallado y gratine los canapés a horno caliente durante unos quince minutos, no más, para que el huevo no se cocine completamente. Sirva inmediatamente.

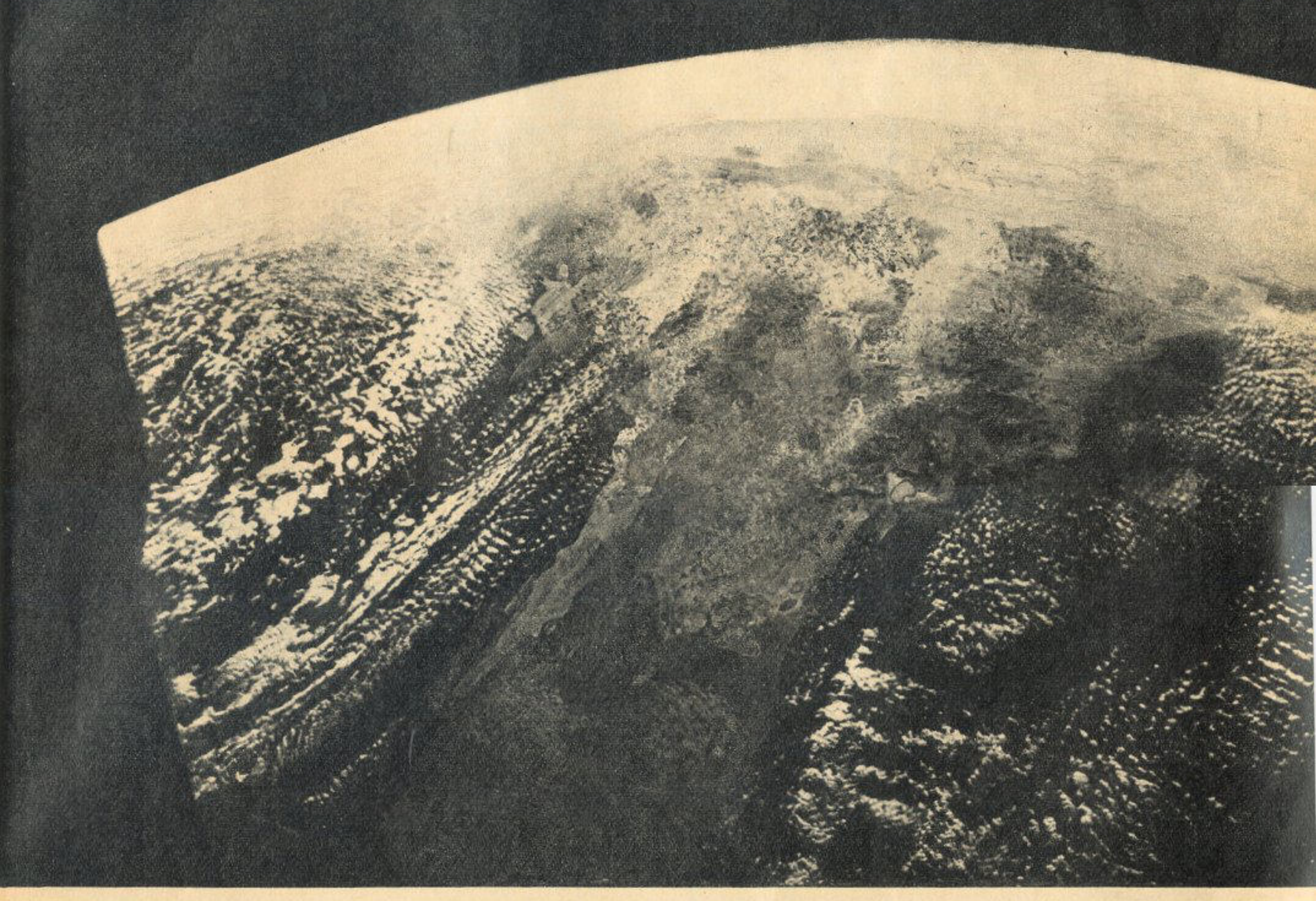
MARTES: Mayonesa de pescado, Hamburguesas con queso, Papas fritas, Merengado de cerezas *.

Merengado de cerezas: en un bol ponga 100 g de harina pasada por el tamiz. Agregue 100 g de azúcar molido y 50 g de nueces picadas. Mezcle y añada 100 g de manteca bien fría; deshágala con las puntas de los dedos, hasta incorporarla completamente a los ingredientes secos. Luego añada tres yemas, una por una, trabajando la masa con un tenedor o con las manos. La masa queda quebradiza y arenosa. Haga con ella un bollo. Espolvoree la mesa, el palote y sus manos con harina, para que no se adhiera la masa. Extienda la masa de la medida del molde a usar, no importa que se corte, póngala en el molde enmantecado (un molde bien chato) y con los dedos mojados una las partes de masa cortadas. Pínchela con un tenedor y cuézala a horno de calor moderado, durante veinte a veinticinco minutos. Ponga las claras en un bol metálico, agregue 150 g de azúcar y bata sobre baño de María, hasta tener un merengue bien alto y firme. Deshuese 250 g de cerezas y póngalas a macerar con un poco de azúcar y una cucharada de kirsch u otro licor. Cuando la tarta esté lista desmóldela sobre una rejilla y déjela enfriar un poco. Cúbrala con el merengue, adórnela con las cerezas y pásela por el horno suave durante quince minutos. Sírvala fría. ■

100.000 PLANETAS HABITADOS

LAS SEÑALES QUE LOS TERRAQUEOS ESPERAN

por ANGELIA MIREY



En este mismo momento, a escalofriantes distancias de miles de millones de kilómetros, existen otros mundos poblados por seres inteligentísimos, con una ciencia y una tecnología incomparablemente superiores a las nuestras. Esos seres nos buscan; tal vez ya nos han detectado y nos envían mensajes que aún desconocemos. Así acaba de afirmarlo Sir Bernard Lovell, director del famoso Observatorio Astronómico de Jodrell Bank. Muchos científicos de Occidente y de la Unión Soviética concuerdan con él. Hasta los más cautos o más pesimistas no se atreven a decir la palabra "imposible". Porque lo que es casi imposible es que no exista vida inteligente fuera de nuestro pequeño planeta.

Cuando empezó a girar la Tierra, hace unos cuatro mil millones de años —señala el reputado astrónomo británico Michael Ovenden—, el Sol ya estaba brillando desde hacía por lo menos mil millones de años. Pero el pobre Astro Rey es sólo una típica estrella G, mediocre en todo. Allí está, perdida entre los doscientos mil millones de estrellas que festejan a coro los diez mil millones de años cumplidos por la Vía Láctea, nuestra galaxia, a su vez modesto "pariente" de otras innúmeras galaxias, cada una de ellas dotada de millones y millones de estrellas... En base a esta mareante orgía de grandes cifras, es absolutamente improbable que un "grano de polvo" en el Universo como es el Sol sea la única estrella dotada de →

La realidad supera a la ciencia ficción: muchos científicos afirman que hay otros mundos poblados por seres inteligentísimos

planetas. Cálculos estadísticos y pruebas astronómicas señalan la existencia de muchísimos otros soles, reyes absolutos de su correspondiente Corte de Planetas, entre los cuales no faltará alguno bullente de poderosa vida mental.

Hay diez millones de sistemas planetarios solamente en la Vía Láctea, afirma Lovell. El profesor Arthur Clarke, presidente de la Sociedad Británica de Astronáutica, calcula muchísimos más: todas las estrellas de rotación lenta como el Sol —¡una de cada diez!— tendrían planetas. Y aunque otros importantes científicos restringen grandemente estas cifras faraónicas, el número de planetas viables sigue siendo enorme. ¿Significará esto que habrá vida, sobre todo vida inteligente, en muchos planetas ajenos a nuestro sistema solar? Ovenden es categórico: "Considero la vida, y aún la vida inteligente, como una manifestación normal de la sustancia en el universo".

Confrontemos cifras: 5.000 millones de años de existencia del Sol, 4.000 millones de años de existencia de la Tierra, 1.200 millones de años de aparición de las primeras formas microscópicas de vida en base a hidrógeno, carbono y oxígeno (o agua, metano y amoníaco), y una lenta, lentísima evolución hasta la llegada del hombre, hace apenas un millón de años. Por de pronto, los elementos fundamentales de la vida son comunes en el Universo. Una autoridad en astrofísica, el Ing. Teófilo Tabanera, presidente del Comité Interamericano de Investigaciones Espaciales, señaló a 7 DIAS: "Para que tenga lugar una evolución como la que se dio en la Tierra, hace falta un Sol con vida prolongada y brillo suficiente; un planeta situado a distancia adecuada y prácticamente invariable; una atmósfera planetaria que contenga los elementos químicos básicos necesarios. Analizados estos aspectos estadísticamente, y considerando los 200.000 millones de estrellas de nuestra galaxia, se puede suponer que existen unos cien mil planetas con las condiciones adecuadas para que en ellos se desarrolle alguna forma de vida similar a la nuestra."

Señales de "super-seres"

En algunos de esos cien mil planetas, los "hombres" se debatirán en las tinieblas de la prehistoria, aún no habrán aprendido a hacer fuego, aún no sabrán hablar. En otros planetas, la "humanidad" habrá llegado a un desarrollo similar al nuestro, habrá logrado la fisión del átomo, y a veces se preguntará, mientras sus cosmonautas hacen pininos por el aire: "¿existirán otros habitantes en el cielo?" Por fin, habrá planetas con seres increíblemente evolucionados. Dice Sir Bernard Lovell: "Debemos estar atentos a los mensajes que ellos puedan querer enviarnos."

Pero, ¿cómo nos llegarán sus mensajes, a través de esas sobrecogedoras distancias medidas en años-luz? Para nosotros es impensable: los cosmonautas alcanzaron una velocidad de unos 27.000 kilómetros por hora, el "salto a la Luna" demandará una velocidad de 40.000 kilómetros por hora, y no es demasiado remoto el futuro en que se llegue a los planetas lejanos desarrollando una velocidad de 300.000 kilómetros por hora. Pero la luz recorre 300.000 kilómetros por segundo: ¡más o menos mil millones de kilómetros por hora! La estrella más próxima está a 4,3 años luz; imaginando a nuestro cosmonauta con la velocidad máxima que le asignamos para su viaje a los planetas más lejanos, tardaría 15.500 años en llegar.

No obstante, los "super-seres" podrían hacer en grande lo que nosotros hacemos en pequeño. Por ejemplo, la Unión Soviética realizó un sondaje-radar del planeta Júpiter situado a 500 millones de kilómetros de distancia, y recibió las ondas de retorno poco más de una hora después de su emisión. Los "super-seres" no enviarían ondas directamente, como ocurrió en la experiencia terráquea. Habrían descubierto fuentes de energía muchísimo más potentes que la nuclear, y proyectarían sondas conteniendo aparatos trasmisores a órbitas inmensamente distantes. Desde allí, las sondas emitirían "radio-llamadas" que nosotros podríamos captar.

Lo cierto es que ya estamos tratando de captarlas. El proyecto OZMA, puesto en marcha en el Observatorio Nacional de Radio de los Estados Unidos, en Virginia, trata de detectar señales inteligentes. El Universo emite gran cantidad de radiación de radio, pero es parecida al "ruido parásito": se produce un silbido si se conecta a un altoparlante. "Una trasmisión artificial de radio con una señal significativa tendrá una estructura completamente diferente del ruido parásito", indica Ovenden. Los "pescadores" de señales cósmicas están apostados en todo el mundo, junto a los radiotelescopios cuyos "oídos" exploran distancias de ocho mil millones de años-luz. Pero aún no han escuchado nada significativo, pues el anuncio soviético (1964) de haber captado señales inteligentes fue un error.

Pierre Guérin, investigador del Instituto de Astrofísica de París, afirma: "Por medio del radiotelescopio sólo nos podríamos comunicar con civilizaciones no mucho más adelantadas que nosotros. Las ondas hertzianas pertenecen a nuestra etapa tecnológica: tal vez dentro de mil años ya no las usemos. Las super-civilizaciones galácticas sin duda tienen medios de comunicación tan distintos, que no los podríamos captar, a menos que ellas condescendieran a usar métodos inteligibles para nosotros. ¿Y por qué han de elegirnos, teniendo otras civilizaciones más interesantes y avanzadas para explorar?" En cambio el padre Reyna, astrónomo y físico, sí cree que las inteligencias extra-terrestres pueden querer comunicarse con nosotros. Expuso a 7 DIAS un interesante punto de vista teológico, la relación de esos "super-seres" con Dios. "El pecado original sólo nos concierne a nosotros, estirpe de Adán. Es muy posible que esos seres gocen de la felicidad que Adán conoció antes de su caída. Pero, si han pecado, ya fueron redimidos por la sangre de Jesucristo. Y precisamente esa sería una razón más para que desearan acercarse a nosotros."

¿Hombres de antimateria?

Abandonemos el mundo de lo colosalmente grande para internarnos en lo inmensamente pequeño, el átomo. Encontraremos

allí un diminuto sistema planetario: una parte central, el núcleo, constituido por neurones y protones y con mesones Pi como elemento de unión entre ambos; a su alrededor se hallan las "órbitas" que describen planetas infinitesimales, los electrones. Estamos en una región extraña donde toda sorpresa es posible.

En 1929, el famoso físico inglés Dirac tuvo un rapto de genio: probó en teoría la existencia de electrones positivos opuestos a los ya conocidos electrones negativos. Cinco años después, Anderson constató experimentalmente que la teoría de Dirac era acertada. Se conocían partículas del átomo; pero sólo entonces se descubría la primera antipartícula. Con el gigantesco avance de la física se descubrieron más partículas del átomo, y se dedujo que cada una de ellas debía tener su correspondiente antipartícula. Ya ha sido creado en laboratorio, desde hace más de diez años, el antiprotón. Ya ha sido puesto en evidencia el antineutrón. Ya es posible "tutearse" con la antimateria, sin por ello faltar a la ciencia más estricta.

"Es un nombre engañoso, pues hace pensar en espíritu, o en ausencia de materia. No es así —explicó a 7 DIAS el doctor Félix Cernuschi, reputado físico graduado en Cambridge y profesor de la Universidad de Buenos Aires—. "La antimateria es tan material como la materia y obedece a las mismas leyes, sólo que presenta propiedades simétricas. En el Universo pueden haberse dado ambas a la vez; en algunas regiones quedó triunfante la antimateria, y en otras la materia, o mejor dicho "el saldo" de cada una de ellas que subsistió a las colosales explosiones producidas por el contacto siempre detonante de materia y antimateria. Es posible postular galaxias de antimateria, con soles, planetas, seres vivientes y hasta seres inteligentes. ¿Y quién conoce las sutilezas de la antimateria como para negar que esas inteligencias sean iguales o superiores a la nuestra?".

El académico soviético Nicolás Semenov, Premio Nobel, imagina el encuentro de un hombre de materia con otro de antimateria: podrían mirarse, hablarse, hasta hacerse amigos, pero nunca darse la mano, pues entonces estallarían con una potencia tan tremenda que la bomba atómica quedaría reducida a algo semejante a un travieso petardo infantil... ¿Qué es todo esto: ciencia o fantaciencia? "Son especulaciones teóricas —concluye el Dr. Cernuschi— pero con solísima base científica". La ciencia que ha barrido con la magia, la supera hoy en vuelo imaginativo.

Tiene razón el padre Reyna cuando considera que "el Universo sin otros focos de vida inteligente sería una inmensa desolación incomprensible en el concierto de la obra divina". Los hombres anhelamos hallar ecos amigos en el Cosmos; por eso buscamos señales, y cuando no las hallamos, las inventamos. Nos vemos ante una serie de enigmas: ¿existen esas civilizaciones ultra-inteligentes? ¿existe una humanidad "paralela" de antimateria? ¿esperamos en vano las pruebas concretas de su existencia? No se sabe nada definitivo. Pero ya hemos ganado algo: la costumbre de mirar cada vez más a lo lejos... ■

CIATICA

por el Dr. DIEGO MARIANO



Un colega aficionado a la antropología suele decir que la ciática (dolores de cintura, de columna y miembros inferiores) es el precio que ha pagado el hombre por no ser cuadrúpedo. Esto que parece broma es bastante cierto: el mal es desconocido en las especies zoológicas que se apoyan sobre cuatro patas. Entre los humanos —cualquier médico lo sabe— constituye un mal que aumenta curiosamente su incidencia. Pareciera que el ritmo de la vida moderna, las bruscas tracciones a que es sometido el esqueleto, favorecen los traumatismos que concluyen por irritar al nervio ciático, el más largo del cuerpo.

Son muchas las causas que pueden provocar la ciática, síntoma cuya causa es bastante difícil diferenciar en cada caso. La más frecuente la constituye la compresión mecánica del nervio o de sus raíces: una hernia del disco o menisco intervertebral, de algunos ligamentos, tumores, artritis que comprenda el agujero vertebral, el embarazo y las ramificaciones de enfermedades cancerosas localizadas en próstata o glándula mamaria.

El traumatismo del ciático tiene lugar a menudo mientras se camina, corre, anda en bicicleta o se está de pie por mucho tiempo en mala posición o al sentarse sobre el borde de una silla.

Numerosas enfermedades tóxicas, metabólicas o infecciosas pueden inflamar el tejido nervioso: el saturnismo, alcoholismo, la falta de vitamina B, infecciones por virus y la sífilis son causa frecuente. También el dolor puede ser de origen reflejo, procedente de lesiones anales, artritis de la cadera y de la articulación del hueso sacro con la cadera.

El dolor varía en su iniciación y naturaleza: agudo, lacerante o sordo. Puede comenzar en la pierna, aunque algunos enfermos experimentan entumecimiento en la cara lateral del pie. Suele agravarlo la tos, los estornudos o la defecación.

Si la causa radica en la rotura de un disco intervertebral, el dolor es lancinante y se tiene la sensación de algo roto en el dorso. Frecuentemente el dolor experimentado después del ataque agudo desaparece con reposo en la cama, pero reaparece meses después, cuando una lesión ligera provoca recurrencia.

Los traumatismos más comunes son los que producen desgarros o esguinces de tejidos o roturas de discos: al levantar algo pesado, al desplomarse con fuerza sobre las nalgas o al inclinarse muy hacia adelante.

Además de la prolija investigación de los signos físicos el diagnóstico comprende el examen con los rayos X (de columna, pelvis y miembros inferiores) y los estudios de laboratorio (investigación de úrea, fosfatasa alcalina y examen de líquido cefalorraquídeo).

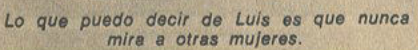
Como es natural, el tratamiento de la ciática radica en la eliminación de la causa que la produce. Mientras tanto, pueden tomarse algunas providencias, tales como el estricto reposo en cama dura (una tabla debajo del colchón puede dar buenos resultados), analgésicos para calmar el dolor, con cautela para evitar el hábito, inmovilización de la zona afectada mediante fajas, bragueros, etc., aplicación de calor local y un régimen rico en vitaminas del complejo B.

En los casos de hernia reciente del disco o menisco intervertebral, los médicos empleamos una maniobra que a veces suele tener éxito, volviendo el disco a su posición normal: se flexiona el muslo con la rodilla doblada y luego se endereza el miembro bruscamente. En algunos casos de hernia se emplea el vendaje adhesivo, un corsé de yeso que suele procurar bastante alivio. Pero para una curación permanente, se recomienda en muchos casos la intervención quirúrgica. También se indican ejercicios físicos adecuados y el uso de calzado ortopédico, especialmente indicado.

Como por lo general estos padecimientos tienden a la cronicidad, el enfermo debe tener mucha paciencia y seguir escrupulosamente las indicaciones del médico sin desalentarse ni desanimarse, ya que no es frecuente obtener rápidamente resultados exitosos. ■

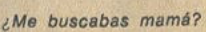
HUMOR





Lo que puedo decir de Luis es que nunca mira a otras mujeres.





¿Me buscabas mamá?



¿Qué hay de com...?

IMPRESO EN EDITORIAL ABRIL S.A. - TALLERES GRAFICOS FLORIDA - PROVINCIA DE BUENOS AIRES

por la doctora ANA MARIA VELEZ

VACACIONES: ESA GRAN OPORTUNIDAD

Las vacaciones sirven para muchas cosas: huir de las actividades cotidianas, descansar, establecer relaciones nuevas, conocer nuevos paisajes, y adoptar un ritmo distinto de vida...

Hombres y mujeres, casados y solteros, encajan en este encuadre de beneficios y proyectos que las vacaciones otorgan y suscitan. Pero rara vez los menores, los chicos, tienen algo que decir en este asunto. Rara vez son consultados. Rara vez se piensa en sus necesidades e intereses. Salvo aquellos padres que, acorralados por las tensiones que provoca la conducta "nerviosa" de su hijo buscan los tranquilizantes aires serranos, el resto, por lo general, los ignoran llanamente y los "arrastran" tras de sí preocupados únicamente porque lleguen con su vestuario adecuado y regresen con buen apetito.

Llama la atención el hecho de que muy pocos adviertan que, por lo común, las vacaciones son unos de los pocos instantes que tienen los padres de convivir como pareja ante sus hijos durante quince o treinta días. Una oportunidad que se da únicamente una vez por año, ya que, enajenados ambos por las tensiones que el trabajo y la vida de hoy ocasionan, las pocas horas que pasan junto a sus hijos dejan, a menudo, un remanente negativo, pues es muy difícil conciliar el agotamiento con la natural exigencia de atención y entrega que los hijos exigen.

Las vacaciones pueden ser el momento ideal para compensar ese déficit y pueden ser también la gran oportunidad para iniciar una relación paternal más considerada, más comprometida, si se quiere, en la que todos, padres e hijos, pueden salir ganando.

Para ello es útil, en principio, practicar el ABC que implica la satisfacción de las necesidades emocionales del niño.

1) **NECESIDAD DE SEGURIDAD.** Los niños se sienten seguros cuando tienen la evidencia que sus padres se aman. La presencia de la pareja unida e integrada robustece el sentimiento de seguridad y protección. Pero ¡cuidado!, protección no significa sobreprotección. Una madre temerosa, asustadiza, que tiembla cuando su hijo pone el pie en el agua o retiene la respiración si lo ve alzarse sobre una roca, lo único que logra es predisponer a su hijo al accidente y volverlo tímido o agresivamente inseguro. Las vacaciones dan la oportunidad de fortalecer la autoconfianza del niño sobre la base de una orientación serena y estimulante.

2) **NECESIDAD DE COMPRENSION.** Los niños tienen su propia individualidad. Los hay intrépidos, atrevidos, audaces y los hay tímidos y desconfiados. Cada uno tiene sus lados fuertes y sus lados débiles. Las vacaciones son la oportunidad de aprender a conocer a su hijo, de comprenderlo y ayudarlo en sus dificultades. (Si le tiene miedo al agua no trate de hacérsela perder mediante un empujón...)

Los niños no son adultos en miniatura. Son inquietos, curiosos, movedizos. (Si va a un hotel no le exija compostura ni le reproche o amenace porque se mueva de la silla o deje la comida... Una solución es que coma primero.)

3) **NECESIDAD DE LIBERTAD.** La necesita siempre para desarrollarse como individuo, para echar los cimientos de su personalidad. (Permítale el acceso a grupos de chicos de su edad. Déjelo, si tiene los años suficiente, realizar pequeñas excursiones, etc.)

El peligro mayor se da en el caso de padres muy voluntariosos, autoafirmativos y muy enérgicos que por la exagerada insistencia en la autoridad que poseen, fácilmente pueden estropear toda iniciativa de éstos. En padres débiles o negligentes el peligro consiste en que consagren un tiempo insuficiente a sus hijos, o en que adopten una actitud tornadiza. ■



COPRODUCCION LA RAZON ED. ABRIL

Directores responsables: Ricardo Peralta Ramos y César Civita

Miembro de la S. I. P. (Sociedad Interamericana de Prensa). Dirección y Redacción de 7 Días: Av. L. N. Alem 884

Teléfonos: 32-6388/6389/6390.

Registro Nacional de la Propiedad Intelectual Nº 879.756

TARIFA REDUCIDA Concesión Nº 7670

Correo Argentino Central B

los hallazgos de franca

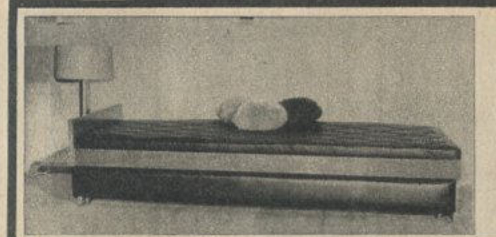
POZOS 165 - 9º B Tel. 47-8006 y 48-4396



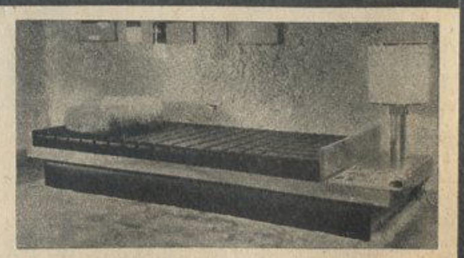
El sweater ideal para las noches frescas de Mar del Plata es como siempre una exclusividad BUNNY: angora especial tipo breamerpara hombre y mujer en variedad de colores. Adquiéralo en TEJIDOS SERGIO, Salta 1536, t. 35848, Mar del Plata.



La jerarquía de BERYS AMOBLAMIENTOS queda nuevamente demostrada con esta finísima mesa extensible enchapada en raíz con filete palo de rosa. Ha sido seleccionada directamente de su fábrica modelo en Tres Arroyos 1449 (alt. Av. San Martín 1700), t. 59-2865. Exportación.



Unicamente en Almagro, AMOBLAMIENTOS RAVEL, creador del mueble personal, hace esta oferta excepcional: diván doble con repisa, frente y parte superior tapizados en símil cuero, peteribí o viraró, 2 colchones, $ 28.500; hay facilidades. Cantidad limitada. Exposición y Ventas: Rivadavia 4007, t. 89-6033. Depósito: Sarmiento 4161.



Este diván de dos camas y otros modelos de una cama que tiene TAPICERIA PETIT se impusieron por propios méritos: elásticos atornillados, peteribí legítimo, calidad y precios más bajos de plaza. Colchones de poliéster y tapizados. Compruébelo en Gaona 2692.



Esta es la línea que impone la moda de verano. En RAWSON CHEMISIER, Rodríguez Peña 1180, adquiera su vestido en talles del 42 al 50 de algodón o telas Mixcell estampadas y rayadas, todos los tonos, desde $ 2.350 hasta $ 2.900. Pedidos contra reembolso



Elegancia y frescura, sinónimos de la moda MEDIGRAND para este verano, siempre en talles mayores del 50. Como Nelly Beltrán elija allí su ropa sport y de vestir. Visite Medigrand en cualquiera de sus direcciones habituales: Corrientes 4599, Paraguay 861, Cabildo 2573, Rivadavia 7137. En Lomas de Zamora: Av. Meeks 140. Y también en Mar del Plata: Av. San Martín 2115.

Fotos: Emilio Melluso

Misteriosa desaparición de importante ejecutivo

En los más variados tonos se comenta la desaparición de un industrial de 38 años, casado, vastamente conocido en los círculos financieros del país. Como lo hacía habitualmente, partió el jueves de la semana anterior de su domicilio particular en La Lucila, rumbo a las oficinas de su establecimiento fabril, en la zona céntrica de esta Capital. Lo hizo en



Intensa búsqueda

su automóvil Falcon Futura, Chapa Nº B 160616, color rojo borgoña, metalizado, tapizado negro, bucket seats, motor Ford 187. Extrañada por su tardanza —hecho totalmente desusado—, su secretaria se comunicó ese día telefónicamente con la esposa del industrial, enterándose entonces de que éste había salido a la hora acostumbrada. Como transcurrió el día sin que se hiciera presente, se denunció el hecho a las autoridades policiales. Hasta el momento de cerrar esta edición, la intensa búsqueda no ha dado resultado. Interrogamos por nuestra parte a la secretaria, quien nos manifestó que en los últimos tiempos su jefe se quejaba por la abrumadora intensidad de su trabajo, mostrándose feliz únicamente cuando hablaba de su Falcon Futura. Al respecto, el Concesionario que vendió dicho automóvil informó a la policía sobre las dificultades de localizar al desaparecido por su coche, ya que son muchos los Falcon Futura vendidos en todo el país.

Buena vida con Ford!

FALCON Futura

Ford CALIDAD EN ACCION! Miembro de ADEFA